



Genießer Frühling

in der Sächsischen Schweiz



Das Feinste, was die Sächsische Schweiz zu bieten hat

Die Genuss-Wirte aus der Sächsischen Schweiz stehen wie keine anderen Gastronomen für Herkunfts- und Qualitätssicherheit ihrer angebotenen Produkte. Sie leben Regionalität, Saisonalität und die sächsische Gastfreundschaft – und das jeden Tag. Während des Genießers Frühlings vom 15. März bis 15. April 2018 wird das Angebot an regionalen, saisonalen Spitzenprodukten dank der Genuss-Produzenten bei den Genuss-Wirten noch größer und sie zaubern daraus einzigartige Gerichte. Die Gäste können diese Vielfalt mit allen Sinnen genießen. Die Genuss-Wirte freuen sich darauf, Sie mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen. Schauen Sie herein und lassen Sie sich verwöhnen.

Weitere Infos gern unter www.dehogo-ssw.de



Regionalverband Sächsische Schweiz e.V.

Was wir u. a. leisten

- Hilfestellung für Existenzgründer
- Gemeinsame Werbekampagnen
- Kostenfreie Fördermittelberatung
- Sparvorteile durch Fördermitglieder
- Kostenfreie juristische Rechtsberatung
- Sparvorteile 20 % GEMA, Autokauf
- Betriebsberatung - Kosten senken, Gäste gewinnen, Speisekarten kalkulieren
- Erfahrungsaustausch – Miteinander statt Einzelkämpfer

Den Mitgliedsbeitrag können Sie als Betriebsabgabe voll steuerlich geltend machen!

Ihre Ansprechpartner

Herr Thomas Pfenniger & Frau Birgit Walter

Tel: 03501- 460 640

info@dehoga-ssw.de

Romantik Hotel Deutsches Haus - Pirna

- *Cappuccino vom Sauerampfer*
- *Gebrautes Saiblingsfilet mit Gemüsegrauen
im Fenchellöffel auf einer Flusskrebssode*
- *Gebraute Hähnchenbrust auf jungen Rübchen,
Radieschen und Frühlingslauch unter Kartoffelstroh*
- *Rhabarber-Tiramisu*

Inhaberin: Regina Riedel · Niedere Burgstraße 1 · 01796 Pirna
Tel. 03501 46880 · www.romantikhotel-pirna.de
Öffnungszeiten: Blechschmidt-Klause täglich ab 12.00 Uhr

Historisches Gasthaus Zum Anker - Pirna

- *Feines sächsisches Kartoffelsüppchen*
- *Geschmorte Ochsenbäckchen in einer Rotwein-Kirschsoße
mit Karotten-Schalottengemüse und Semmelknödel*
- *Pirnaer Quarkkeulichen auf lauwarmer Apfelsode mit Vanilleeis*

Inhaberin: Karoline Döhring · Markt 8 · 01796 Pirna
Tel. 03501 464524 · www.zum-anker-pirna.de
Öffnungszeiten: Di - Fr 12.00 - 14.30 Uhr (auf Vorbestellung) und
ab 17.00 Uhr, Sa - So 11.30 - 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr,
Montag Ruhetag* (*oder auf Vorbestellung)



Carstens Fischerei



- *Forellen und Saiblinge (küchenfertig)*
- *Forellen und Saiblinge (geräuchert)*
- *Forellen und Saiblinge (in Folie oder eingelegt)*
 - *Lachsforellen*
 - *Karpfen (Oktober – März)*
 - *Karpfenfilet (grätengeschnitten)*

Inhaber: Carsten Altenburg
01824 Rosenthal-Bielatal/OT Rosenthal · Königsteiner Straße 18
Mobil: 01522 8767541 · www.carstens-fischerei.de

Gasthof Hertigswalde - Sebnitz

- *Mango-Lauchsüppchen mit frischer Bachkresse*
- *Filet von der heimischen Forelle auf der Hautseite gebraten auf Champignon- Lauchgemüse und Tagliatelle*
- *Holunder-Zwetschgen mit Sahnecreme und Mandelkeks im Glas*

Inhaber: Maik Richter · Hertigswalde 29 · 01855 Sebnitz
Telefon: 035971 52132 · www.hertigswalde.de
Öffnungszeiten: Mo.: Ruhetag, Di - Fr: 17.00 – 22.00 Uhr,
Sa: 11.30 – 14:00 Uhr und 17.00 – 22.00 Uhr, So: 11.30 -15.00 Uhr



Dürrröhrsdorfer Fleisch & Wurstwaren GmbH



Partyservice für Genießer

*Frische & Genuss aus der Sächsischen Schweiz
individuell maßgeschneiderte Angebote*

Geschäftsführer: Ralph Ehrentraut
Gewerbegebiet Ziegelstraße 8 · 01833 Dürrröhrsdorf
Tel: 035026 973-0 · www.dfw24.de

Landhotel Zum Erbgericht Heeselicht

- *Sächsische Kartoffelsuppe*
- *Glasiertes Kalbsbries mit Trüffeljus auf Berglinsensalat und Artischocke*
- *Rosa gebratenes Lammkarree unter der Kräuterkruste mit Grillgemüse und Kartoffelgratin*
- *Zweierlei von der Passionsfrucht*

Inhaber: Karsten Haufe · Am Markt 8 · 01833 Stolpen
Telefon 035973 2290 · www.erbgericht.de
Öffnungszeiten: siehe Homepage



Berghotel und Panoramarestaurant Bastei - Lohmen

- *Buchweizen-Kräutercrêpes mit Frischkäse und gebeiztem Lachs, dazu Radieschenblätter-Dip*
- *Lammhüfte auf Tomaten-Bohnenbett, mit Kartoffel-Speckpüree*
- *Basteifelsen - Hausgemachtes Apfelgebäck mit Vanillesauce und Schokoladeneis*

Inhaber: Dieter Schröter · 01847 Lohmen/Bastei

Telefon: 035024 779-0 · www.berghotel-bastei.de

Öffnungszeiten: täglich 10.00 bis 22.30 Uhr Panoramarestaurant

Lichtenhainer Wasserfall – Kirnitzschtal

- *Frühlingsalat mit Mozzarella und Avocado*
- *Zart geschmorte Lammhaxe auf buntem Bohnen-Gemüsebeet und Kräuter-Kartoffelstampf*
- *Königlich Hausgebackenes aus dem Lichtenhainer Wasserfall*

Inh.: Elisabeth König · Kirnitzschtalstr. 11 · 01855 Sebnitz / OT Lichtenhain

Telefon: 035971 53733 · www.lichtenhainer-wasserfall.de

Öffnungszeiten: Wochenenden jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr geöffnet

Ab 29.März 2018 täglich geöffnet von 10.00 bis 22.00 Uhr



Hotel Elbresidenz – Bad Schandau

- *Hausgebeizter Saibling aus Langburkersdorf mit Kräutersalat und Frischkäsecreme*
- *Geschmorter Bauch vom Havelländer Apfelschwein auf asiatischem Gemüse mit Sesamkartoffeln und Teriyakisauce*
- *Tarte von der weißen Schokolade mit Himbeeren und Passionsfruchtsorbet*

Inhaber: Hotel Elbresidenz an der Therme GmbH
Markt 1 - 11 · 01814 Bad Schandau

Telefon: 035022 919730 · www.elbresidenz-bad-schandau.net

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag, 12.00 - 22.00 (Küche bis 21.30 Uhr)



Schützenhaus Neustadthalle - Neustadt

- *Kartoffel-Lauch-Süppchen mit Speckchips*
- *Hähnchenfilet mit Frischkäsefüllung auf Frühlingszwiebelrahm an Feldsalat und gegrillten Drillingen*
- *Panna Cotta mit Fruchtspiegel und Schokoladeneis*

Inhaber: Neustadthalle-Veranstaltungs GmbH

Johann-Sebastian-Bach-Straße 15 · 01844 Neustadt in Sachsen

Tel.: 03596 587557-0 · www.neustadthalle.de/schuetzenhaus/restaurant

Öffnungszeiten: Wochentags von 17.00 bis 22.00 Uhr

Sa., So. / Feiertag von 11.00 bis 22.00 Uhr, Do. Ruhetag

Elbhotel - Bad Schandau

- *Bouillabaisse auf Sächsisch aus sieben heimischen Fischarten*
- *Schweinebäckchen auf Fenchel-Risotto und grünen Spargel*
- *Apfel-Maronen Strudel*

Inhaber: Familie Mitzscherlich · An der Elbe 2 · 01814 Bad Schandau

Telefon: 035022 9210 · www.elbhotel-bad-schandau.de

Öffnungszeiten: Mo - Do 12.00 bis 20.00 Uhr

Fr. - Sa. 12.00 bis 21.00 Uhr, So. 12.00 bis 20.00 Uhr

Gasthof & Pension Kurparkstübl - Bad Schandau

- *Kartoffel- Crostini mit feinem Räucherlachs*
- *Zucchini-Möhren Pasta mit Hackbällchen*
- *Kürbis-Ingwer Parfait.*

Inhaber: Fam. Paul Kockentiedt · Badallee 14 · 01814 Bad Schandau
Telefon: 035022 92233-0 · www.kurparkstuebl.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. ab 13.00 Uhr, Sa/So/Feiertags ab 11.00 Uhr,
Mittwoch ist Ruhetag

Imkerei Berthold - Klingenberg



- *Honig*
- *Met / Likör*
- *Bienen-Kosmetik*
- *Geschenke / Bücher*
- *Bienenprodukte*
- *Porzellan-Keramik-Kerzen*

Familienbetrieb Sebastian Berthold
Mühlenstraße 5 · 01774 Klingenberg OT Beerwalde
Tel: 035055-17766 · www.imkereiberthold.de



160
JAHRE
Volksbank Pirna eG



Landhotel Heidekrug - Cotta

- *„Heidekrugburger“ nach Art des Hauses vom Dürrrührsdorfer Fleischer mit Steakhousepommes*
- *Landschweinmedaillons im Speckmantel auf Gorgonzolarahm an zweierlei Karottenpüree & Bandnudeln*
- *Penne mit Hähnchenbrust an zweierlei Spargel, Kirschtomaten & Rucola, verfeinert mit gehobelten Parmesan*

Inhaber: Thomas Michel · Cotta A Nr. 50 · 01796 Dohma / OT Cotta
Tel. 035032 71518 · www.heidekrug-cotta.de
Öffnungszeiten: täglich ab 11.00 Uhr

Hotel Elbiente - Rathen

- *Wildkräutersalat in Erdbeervinaigrette mit gebeitztem Lachs*
- *Geschichtetes Wildschaf mit Morchelrahm und Süßkartoffelstäbchen*
- *Brotsouffle in Holunderbeerschaum*

Inhaber: Hotel Elbschlösschen Köberl OHG
Wehlener Weg 1 · 01824 Rathen
Telefon: 035024 75500 · www.elbiente.de

Öffnungszeiten: tägl. von 12.00 - 22.00 Uhr (21.00 Uhr Küchenschluss)



Landhaus Nicolai - Lohmen

- *Feines Bärlauchcremesüppchen mit knusprigem Bacon*
- *Gebratenes Färsenroastbeef mit Ziegenkäse aus Lauterbach überbacken, dazu Pfannengemüse und hausgemachter Kartoffelrösti*
- *Nougat-Creme Brulee mit Rhabarberagout*

Inhaber: Jens Gehrig · Basteistraße 122 · 01847 Lohmen/Bastei
Telefon: 03501 58120 · www.landhausnicolai.de
Öffnungszeiten: Mo - Do von 17.00 - 21.00 Uhr,
Fr - So von 12.00 bis 21.30 Uhr

Parkhotel - Bad Schandau

- *Reibekuchen von der Gerste mit Tomaten-Basilikumschmand*
- *Schaumsuppe von der gelben Paprika mit frischen Kräutern*
 - *Sautierter Lammrücken auf Karotten-Lauchgemüse mit Portweinjus und Kartoffel-Thymiantörtchen*
- *Crêpes Suzette am Tisch flambiert mit frischer Orange und Mandel-Eierlikörparfait*

Inhaber: Pura Hotels GmbH · Rudolf-Sendig-Str. 12 · 01814 Bad Schandau
Telefon: 035022 520 · www.pura-hotels.de
Öffnungszeiten: Wintergartenrestaurant tägl. 12.00 - 21.00 Uhr

Landgasthaus Ziegelscheune - Krippen

- *Hausgebeizter Lachs nach alter Hausrezeptur, auf Kartoffelpuffer und Zitronen-Schmand mit Frühlingslauch*
 - *gefülltes Kalb-Steak in Balsamicojus, Zuckerschoten und Curry-Kartoffelstampf*
- *Original böhmische Liwanzen mit Holunderblütenquark und karamellisierten Äpfeln*

Inhaber: Frank Leupold · Elbweg 22 · 01814 Krippen
Telefon: 035028 80437 · www.ziegelscheune.de
Öffnungszeiten: siehe Homepage

Herausgeber

DEHOGA Sachsen RV Sächsische Schweiz e.V.
Siegfried-Rädel-Straße 10a · 01796 Pirna

Anzeigen: DEHOGA Sachsen RV Sächsische Schweiz e.V.,
Thomas Pfenniger (verantwortlich)

Layout: Werbeagentur Steffen Schmidt, Freital

Druck: Ideenwerkstatt Mario Päßler, 01844 Neustadt

Fotos: Titelbild oben - subbotina/www.clipdealer.com

Seite 11: CandyBox Images Fotolia.com, DEHOGA Bayern,
contrastwerkstatt Fotolia.com, Kzenon Fotolia.com,
wavebreakmediamicro Fotolia.com, Georg Lopata

Pension und Gasthaus Bockmühle - Cunnersdorf

· *Hiddensee'er Fischtopf*

- *Gebratene Rahtmannsdorfer Forelle, dazu Salatbukett mit hausgemachten Dressing und Petersilienkartoffeln*
- *Sächsische Quarkkeulchen auf Apfelspiegel und Obstganitur*

Inhaber: Jens Döde · Im Polenztal 2 · 01848 Hohnstein OT Cunnersdorf

Telefon: 035973 648377 · www.bockmuehle-hohnstein.de

Öffnungszeiten: Im März täglich geöffnet, ab April: Mi - So ab 11.00 Uhr,
alle Feier- und Brückentage geöffnet.



Forellen- und Lachszucht Ermisch



- *Karpfen, Forelle, Lachsforelle, Stör, Saibling, Aal, Zander, Hecht, Schleie und weitere Speisefische im Angebot*
- *Speisefische auch als Filet oder geräuchert, Fischplatten*
- *Verkauf im Hofladen, Marktstand am Schillergarten*

Inhaber: Gunther Ermisch · Anbau 66 · 01844 Neustadt/Sa.

Telefon: 03596 603136 · www.fischzucht-ermisch.de

Öffnungszeiten Hofladen: Mo. bis Do. 9.00 - 16.00 Uhr,
Fr. 9.00 - 18.00 Uhr, Sa. 9.00 - 12.00 Uhr


Kulinarische
Wochen

in der Sächsischen Schweiz

12. Oktober bis 11. November 2018

Ausbildung und Karriere in Hotellerie und Gastronomie



- Koch / Köchin
- Restaurantfachmann /-frau
 - Hotelfachmann /-frau
 - Hotelkaufmann /-frau
- Fachmann /-frau für Systemgastronomie
- Fachkraft im Gastgewerbe



INFORMIEREN
STARTEN
AUFSTEIGEN

Infos unter www.dehoga-ssw.de

Prickelnde Gastlichkeit aus Tradition.

Ob als Begleiter zu erlesenen Speisen oder als Zutat zu trendigen Cocktails mit und ohne Alkohol: Margonwasser* und Margon Bittergetränke sorgen für prickelnden Genuss und zufriedene Gäste.

*von Sommeliers empfohlen!

Margon.
prickelnd
frisch.

Seit 1903.

